Original recipe made from HYPER-TRON® mini

Vanilla
バニラ アイス

イエローベース	1,000 g
バニラビーンズ	1/2 本

Green tea
抹茶 アイス

ホワイトベース	980 g
抹茶	20 g

Mango sorbet
マンゴー ソルベ

シロップベース	320 g
冷凍マンゴーピューレ（またはフレッシュマンゴー）	400 g
レモン果汁	10 g
水	270 g

Lime sorbet
ライム ソルベ

シロップベース	470 g
ライムピール（またはすりおろし）	5 個分
ライム果汁	150 g
レモン果汁	30 g
水	350 g

Chocolate
チョコレート アイス

イエローベース	840 g
ビターチョコ	80 g
牛乳	80 g

Raspberry sorbet
ラズベリー ソルベ

シロップベース	320 g
冷凍ラズベリーピューレ	400 g
レモン果汁	10 g
ラズベリーリキュール	10 g
水	260 g

レシピ中のイエローベースやホワイトベース、シロップベースはイタリア・コンプリタール社の「ミルクベース（乳化安定剤）」「シャーベットベース（安定剤）」を使用しています。

【イエローベース】

牛乳	729g
生クリーム	85g
卵黄	30g
グラニュー糖	150g
ミルクベース（乳化安定剤）	6g

【ホワイトベース】

牛乳	724g
生クリーム	120g
グラニュー糖	150g
ミルクベース（乳化安定剤）	6g

【シロップベース】

水	500g
グラニュー糖	470g
シャーベットベース（安定剤）	30g

■ FMIコンサルティングサポート紹介

本場イタリアのジェラートを完全修得したジェラティエーレや、ホテル、レストランなどの経験豊富なシェフ、パティスリーでの経験を生かし新テイストのお菓子を発信するパティシエがメニュー開発だけではなく衛生指導、現場アドバイスなど機器の導入による効果向上などサポートします。また、エフ・エム・アイコンサルティング部による各種セミナーを全国7ヵ所（東京・大阪・名古屋・札幌・仙台・広島・福岡）で開催しております。機器の効果的な活用方法はもちろん、最新の海外情報や実演などを交えたトータルセミナーです。また、ご要望の業態に合わせたプライベートセミナーや出張セミナーなども実施しております。セミナー日程や内容についてはホームページをご覧ください。

安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2011年5月現在のものです。　●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
●製品の色は、印刷により、実際の色とは多少異なります。　●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社エフ・エム・アイ

東　京：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号　Tel.03(3436)9470
大　阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号　Tel.06(6969)9393

http://www.fmi.co.jp/

営業所
札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号　Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号　Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地　Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号　Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号　Tel.092(481)2931

サービスステーション
盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号　Tel.019(648)5390
金　沢：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号　Tel.076(243)7810
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1　Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号　Tel.099(263)8281
東日本修理センター：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号　Tel.03(5819)1280

Ⓐ2011.05A04

FMI
FOOD MACHINES INTERNATIONAL
小型アイスクリームフリーザー

小型アイスクリーム フリーザー
HYPER-TRON® mini
ハイパートロンミニ

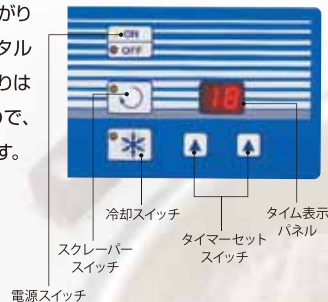
Professional

プロの要望に応える品質と耐久性

1 自動制御で滑らかな高品質のアイスクリーム

ミックスの撹拌（スクレーパー）とかき取り機能（ブレード）を同時にこなせることにより滑らかで、均一でキメ細かなアイスクリームが作れます。また、一定の固さ以上になると保護装置が働き自動的に機械を停止させ保護します。

2 仕上がり時間はデジタル表示

タイマーをセットすれば、仕上がりまでの残り時間（分）をデジタルで表示します。そして、仕上がりはブザー音でお知らせしますので、他の作業をすることができます。

3 前回の製造時間を記録

製造時間は一度セットすると前回の処理時間を記憶させることができます。したがって、冷却スイッチをONするだけで同質のアイスクリームを連続して作れます。製造時間の変更がなければ、再びセットする必要はありません。

4 安全性を重視した安心設計

蓋に取付けられたマグネットと本体内部に組み込まれたマグネットスイッチで、蓋が正しい位置にセットされていないと作動しない安全設計です。
また、操作部は完全防水のタッチパネル仕上げです。機械の中に水が入り込む心配がないので、安心して操作できます。

5 衛生に配慮した洗浄機能

本体に洗浄専用のドレンパイプがついています。またスクレーパー・ブレードは簡単に脱着ができ、日常の洗浄・殺菌が簡単に行えいつでも清潔に保てます。

コンパクトなカウンタータイプながらもハードに使われるプロ用だからこそ、FMIの技術力を駆使して、耐久性を追求した HYPER-TRON® mini

ハイパートロンミニは、FMIの技術と研究でつちかったデータを基に開発した自社製品です。
小型ながら、すべてマイコン制御による簡単操作で本格的なアイスクリームが作れるプロ用マシンです。
強力な撹拌力と冷却力を備え均一で滑らかな仕上がりを可能にしました。

HTF-3

3L あたり 約 42 人前／ 60 分

HTF-6N

6L あたり 約 84 人前／ 60 分

※アイスクリームディッシャー14番（約71㎖）を1人前として算出しています。

アイスクリームやシャーベットなど、店オリジナルのこだわった味をお客様に提供できます。
新鮮な素材、材料の余剰分を生かして作ることによって出来たてのさらなる美味さと、原価低減がはかれます。

型　式	HTF-3	HTF-6N
電　源	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz
電　流	6A	12.5/9.5A
消費電力	510W	750W
冷　媒	R134A　105g	R404A　225g
処理量	0.6～1.0L / 1バッチ	0.8～1.5L / 1バッチ
処理能力	1.0L（1.2kg）/ 20min（ミックス温度 4℃）	1.5L（1.7kg）/ 15min（ミックス温度 4℃）
質　量	32kg	58kg
外形寸法	幅380×奥行470×高さ420mm（突起物を含む奥行495mm）	幅465×奥行535×高さ435mm（突起物を含む奥行555mm）

• 処理能力は室温30℃、ミックス温度4℃としています。 • 本機は空冷機のため、水道設備は必要ありません。 • 本機は周囲温度が32℃を超える高温の場所には据え付けないでください。 • 製造能力は製造するアイスクリームなどにより異なる場合があります。 • この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。